



Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire

Politique de Contrôle  
Direction Transformation et  
Distribution des Denrées  
alimentaires

CA Botanique  
Food Safety Center  
Bd du Jardin botanique 55  
1000 Bruxelles

[www.afsca.be](http://www.afsca.be)

NE 0267.387.230

Comeos / Unizo / UCM

Correspondant : Jacques Inghelram  
Téléphone : 02/211 86 35  
E-mail : [Jacques.inghelram@favv.be](mailto:Jacques.inghelram@favv.be)

Votre lettre du	Vos références	Nos références	Annexes	Date
		PCCB/S3/JIM/1466643		10/08/2017

Objet G-007 Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation.

Madame, Monsieur,

Afin d'offrir une solution à certains commerces de détail exerçant une activité limitée de préparation qui étaient contraints de suivre plusieurs guides et dans l'attente de la publication du guide générique applicable à l'ensemble du secteur B2C (G-044), un chapitre complémentaire « Préparation de produits » avait été validé le 13 mai 2014 (courrier portant la référence PCCB/S3/JIM/1192247 du 13 mai 2014) pour les **commerces de détail qui, en plus de la simple vente, préparent également une quantité limitée de produits en vue de leur vente directe au consommateur.**

Les modalités pratiques à ce sujet étaient reprises dans le courrier du 13 mai 2014. Ce courrier spécifiait également que ce chapitre complémentaire ne serait plus d'application après validation du guide générique pour l'ensemble du secteur B2C.

Le guide générique pour le secteur B2C a entre-temps été validé. L'AFSCA a toutefois décidé, qu'en dépit des dispositions précisées dans le courrier du 13 mai 2014 concernant ce chapitre complémentaire, afin de répondre à votre demande expresse, ce chapitre complémentaire resteraient d'application jusqu'à nouvel ordre

Les commerces de détail qui, en plus de la simple vente, préparent également une quantité limitée de produits en vue de leur vente directe au consommateur, peuvent dès lors continuer à recourir au chapitre complémentaire « Préparation de produits » (version du 23 avril 2014).

Les organismes de certification agréés pour la réalisation d'audits sur base du guide G-007 peuvent utiliser ce chapitre complémentaire lors des audits, en complément du guide G-007. Ils doivent bien entendu entreprendre les actions nécessaires afin de pouvoir assurer la qualité de l'audit de ce chapitre complémentaire.

Notre mission est de veiller  
à la sécurité de la chaîne  
alimentaire et à la qualité de  
nos aliments, afin de protéger la  
santé des hommes,  
des animaux et des plantes.

.be

Le présent courrier remplace celui du 13 mai 2014 (portant la référence PCCB/S3/JIM/1192247) et doit être considéré comme un complément au guide décrit ci-dessous :

- Dossier n° : G-007
- Titre : Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation
- Version : Version 2 - 8-05-2013
- Gestionnaire : AFSCA
- Date de validation : 20-06-2013

Le présent courrier peut être communiqué aux parties intéressées.

Je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de ma considération distinguée.

Vicky Lefevre (sé)  
Directeur général